

Ministère de la Communauté française

Département de l'Éducation, de la
Recherche et de la Formation.

Direction générale de la formation,
de la promotion sociale, de
l'enseignement à distance et des
allocations et prêts d'études.

Service de l'enseignement
de promotion sociale.

1040 Bruxelles, le 20 Nov 97
Rue de la Science, 43
02 / 238.86.11

Monsieur Jacques Lefere
Administrateur délégué
CFEONS

Rue des Halles, 13
1000 Bruxelles

Ref.: VS / Dossier pédagogique 2186


Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1
----- Unité de formation : CONNAISSANCE ET CUISINE DES POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPÉRIEUR DE
QUALIFICATION
Code Référence : 413303U22C1

Monsieur l'Administrateur Délégué,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir en retour, avec accord provisoire, le dossier
pédagogique relatif à l'unité de formation mentionnée sous rubrique.

Veuillez agréer, Monsieur l'Administrateur Délégué, l'assurance de ma considération distinguée.

P. R. Le Directeur général adjoint.


Nicole SCHETS
Directrice F.F.
G. Schmit

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUEUNITE DE FORMATION**1. La présente demande émane du réseau :**

- (1) Communauté française
 (1) Provincial et communal
- (1) Libre confessionnel
 (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : (2) Jacques LEFERE
 Administrateur délégué

Date et signature: le 19 octobre 1997

2. Intitulé de l'unité de formation : (2)**CONNAISSANCE ET CUISINE DES POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACES**

CODE (3)

413303 U22 C1

3. Finalités de l'unité de formation :

Reprises en annexe n° 1 de 1.... page(s) (2)

4. Capacités préalables requises :

Reprises en annexe n° 2 de 1..... page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- X (1) Enseignement secondaire de : (1) transition (1) qualification
 du degré : (1) inférieur (1) supérieur

 (1) Enseignement supérieur de type court (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement	(1)	Classement du Conseil supérieur	(1)
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel : (1) oui (1) non**7. Constitution des groupes ou regroupement :** Repris en annexe n° 3 de page(s) 1 (2)**8. Programme du (des) cours :** Repris en annexe n° 4 de page(s) 2 (2)**9. Capacités terminales :** Reprises en annexe n° 5 de page(s) 1 (2)**10. Chargé(s) de cours :** Repris en annexe n° 6 de page(s) 1 (2)

- (1) Cocher la mention utile
 (2) A compléter
 (3) Réservé à l'Administration

D 8 BIS/UF : au 01.03.96

CONNAISSANCE ET CUISINE DES POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACES

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret du 16 avril 1991, cette unité de formation vise à :

1. Concourir à l'épanouissement personnel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire.
2. Répondre aux besoins et demandes en formation des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière plus générale, des milieux socio-économiques et culturels.

2. Finalités particulières

Bien que les étudiants ayant terminé une section du domaine de l'hôtellerie aient déjà abordé la cuisine des poissons, mollusques et crustacés, le temps consacré à cette cuisine particulière n'a pas permis de mettre l'accent sur toutes les possibilités de préparation et de décoration.

La finalité de cette unité de formation est donc de permettre aux traiteurs ou restaurateurs de se perfectionner en utilisant des techniques élaborées et originales de préparation et de décoration des poissons, mollusques et crustacés, dans le cadre d'un service à la carte (restaurant) ou d'un service-traiteur.

CONNAISSANCE ET CUISINE DES POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACES

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. CAPACITES

L'étudiant sera capable

en restauration :

de réaliser, en se basant sur une recette non illustrée, de manière autonome, un menu élaboré présentant au moins les qualités suivantes :

- respect du degré de cuisson;
- respect de l'assaisonnement;
- présentation correcte sur assiette.

2.2. TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU

Titre de fin d'études, d'une section de niveau secondaire, relevant du domaine de l'hôtellerie et/ou de la restauration obtenu dans l'enseignement de plein-exercice ou de promotion sociale.

CONNAISSANCE ET CUISINE DES POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACES

RECOMMANDATIONS PARTICULIERES POUR LA CONSTITUTION DES GROUPES ET LE
REGROUPEMENT :

Aucune recommandation particulière.

CONNAISSANCE ET CUISINE DES POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACES

PROGRAMME DE L'UNITE DE FORMATION

Technologie du métier : cuisine

L'étudiant sera capable:

- d'identifier et classer les poissons, mollusques et crustacés selon au moins les critères suivants:
 - * teneur en graisse (gras, demi-gras et maigre),
 - * anatomie (poissons plats 2 filets ou 4 filets, poissons ronds 2 filets),
 - * lieu de vie ou d'habitat (poisson d'eau douce, de mer, d'eau douce et migrateur),
 - * coût à l'achat;
- de caractériser l'état de fraîcheur des poissons, mollusques et crustacés selon:
 - * l'aspect général,
 - * l'odeur,
 - * les écailles,
 - * la coloration de la peau,
 - * l'oeil,
 - * ...
- de sélectionner des poissons, mollusques et crustacés en tenant compte:
 - * de leur fraîcheur,
 - * de la part comestible (pourcentage de pertes à la cuisson et de déchets),
 - * de la saison,
 - * de la quantité par personne;
- d'identifier les principales techniques de conservation et de stockage des poissons, mollusques et crustacés ainsi que le temps limite de conservation de ces produits.

Travaux pratiques d'hôtellerie et méthodes

L'étudiant sera capable:

- de réaliser, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, les préparations préliminaires des poissons, mollusques et crustacés:
 - * laver
 - * habiller
 - * ôter les arêtes
 - * détailler (filet, tronçon, darne, ...)
 - * ...
- de réaliser des préparations de base telles que:
 - * les fumets ou fonds de poissons, mollusques ou crustacés,
 - * les beurres composés: de corail, ...
 - * les glaces et essences,
 - * les marinades

CONNAISSANCE ET CUISINE DES POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACES

L'étudiant sera capable:

- d'appliquer les principaux modes de cuisson aux poissons, mollusques et crustacés:
 - * crus traités en marinade,
 - * crus traités par fumage,
 - * pochés,
 - * traités à la vapeur,
 - * en papillote,
 - * sous-vide,
 - * pochés au court-mouillement,
 - * sautés,
 - * ...
- d'accorder de manière originale les poissons, mollusques et crustacés avec:
 - * des légumes,
 - * des fruits,
 - * des épices,
 - * des herbes fraîches,
 - * ...
- de créer, pour chaque réalisation, des sauces adéquates à base de:
 - * fumet ou de fond,
 - * beurres composés,
 - * jus de veau, de volaille, ...
 - * de fruits,
 - * ...

N.B.: les sauces créées s'inspireront éventuellement de sauces classiques.

- de réaliser des mousses, mousselines, terrines, pâtés, ...
- de dresser de manière originale sur assiette:
- de décorer de manière inédite des plats pour restaurants, magasins - traiteurs et entreprises de banquets.

CONNAISSANCE ET CUISINE DES POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACES

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES

Le seuil de réussite sera considéré comme atteint si l'étudiant est capable, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, de réaliser **de manière autonome** et avec dextérité un mets **personnel** à base de poissons et/ou de mollusques et/ou de crustacés;

Ce mets personnel présentera au moins les qualités suivantes:

1. Fraîcheur
2. adéquation
 - des méthodes de cuisson
 - de l'assaisonnement
 - de l'accompagnement (légumes, pommes de terre, fruits, ...)
 - de la garniture
 - de la sauce
3. dressage correct sur assiette (harmonie des couleurs, des proportions et des composants)

}aux produits de
}base sélectionnés
}par l'étudiant
}(poissons et/ou
}mollusques et/ou
}crustacés)

Pour la détermination du degré de maîtrise par l'étudiant, il sera notamment tenu compte:

- des qualités esthétiques de la réalisation,
- de l'harmonie des couleurs de la décoration,
- du sens de l'organisation dans le temps et dans l'espace,
- de sa faculté d'adaptation,
- du respect du coût maximum imposé,
- de l'habileté dans le processus d'exécution,
- de l'originalité dans la préparation et le dressage sur assiette.

CONNAISSANCE ET CUISINE DES POISSONS, MOLLUSQUES ET CRUSTACES

PROFIL DU CHARGE DE COURS

Un enseignant.